

LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir

No	Hari / tanggal	Materi Bimbingan	Paraf Dosen Pembimbing
1	Jumat, 01-02-2019	Konsultasi bahan dan produk PA	
2	Kamis, 14-02-2019	Bimbingan proposal bab I-III	
3	Jumat, 15-02-2019	Revisi bimbingan bab I-III	
4	Sabtu, 16-02-2019	Seminar Proposal	
5	Rabu, 20-02-2019	Menentukan 3 resep acuan dengan uji coba	
6	Rabu, 27-02-2019	Uji produk pengembangan	
7	Kamis, 07-03-2019	Uji produk pengembangan	
8	Selasa, 12-03-2019	Uji produk pengembangan	
9	Jumat, 15-03-2019	Validasi I	
10	Kamis, 21-03-2019	Vaidasi II	
11	Sabtu, 23-03-2019	Penjurian	
12	Senin, 25-03-2019	Uji panelis sekala terbatas	
13	Kamis, 25-04-2019	Pameran Proyek Akhir	
14	Kamis, 09-05-2019	Bimbingan laporan bab I-V	
15	Jumat, 10-05-2019	Revisian dan bimbingan	
16	Senin, 13-05-2019	Bimbingan bab I-V yang masih kurang benar	
17	Selasa, 14-05-2019	Bimbingan kelengkapan laporan	

Lampiran 2. Borang uji sensoris proyek akhir boga tahap develop(validasi 1)

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Tina Hera WH Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 15 Maret 2019
Sampel : Baksum-ko NIM mhs: 16512124007

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	3
Ukuran	4	4
Warna	4	3
Aroma	3	3
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (overall)	3	3
Penyajian	4	2
Kemasan	4	2

Keterangan skala:


- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Sel pasta kacang merah kurang manis
bentuknya
Penyajian, jangan langsung diatas piring
toping dg wijen hitam

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Badami ngah Tanda tangan: 
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 15 Maret 2016
Sampel : Rusum-kw NIM mhs: 16512134007

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		3
Ukuran		3
Warna		3
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		3
Sifat keseluruhan (overall)		4
Penyajian		3
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

lebih taburan sesame putih
bentuknya 2/3 macam saja
kurang mengkilap

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 3. Borang uji sensoris proyek akhir boga tahap develop (validasi II)

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Tia Hura WH Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: L / P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel: RUSOM-KU NIM mhs: 16512134007

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.


Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	4	4
Penyajian	4	3
Kemasan	4	3

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
 * tekstur masih agak keras
 * kemasan menyesuaikan ukuran

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Padra Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : ♂ / P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel : PUSUM-ku NIM mhs: 16512189007

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		3
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		4
Sifat keseluruhan (overall)		4
Penyajian		4
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Kemasan... diperpanjang / kalau lebih isian 5
~~terasa~~ terasa terasa telur gata

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / ditolak

Lampiran 4. Borang uji sensori proyek akhir tahap disseminate skala terbatas

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR Boga 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Rizka Rahmayanti Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : t / P Tanggal: 25
 Sampel : 122 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Keseluruhan enak

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR Boga 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Rizka Rahmayanti Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : t / P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : 151 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Keseluruhan enak

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Tanda tangan :
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 122 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
Warna	4	
Aroma	4	
Rasa	3	
Tekstur	4	
Sifat keseluruhan (overall)	4	

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Untuk aroma saya suka, rasa kurang manis.

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Tanda tangan :
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 151 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
Warna	4	
Aroma	3	
Rasa	4	
Tekstur	4	
Sifat keseluruhan (overall)	4	

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Untuk tingkat kemanisannya pas, hanya saja aroma kurang.

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Ari Yulan Firmansyah Tanda tangan :
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 122 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
Warna	4	
Aroma	4	
Rasa	3	
Tekstur	3	
Sifat keseluruhan (overall)	4	

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Tekstur kurang lembut

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Ari Yulan Firmansyah Tanda tangan :
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 151 (Rohi manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
Warna	4	
Aroma	4	
Rasa	3	
Tekstur	4	
Sifat keseluruhan (overall)	4	

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Tekstur sudah lembut

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Ahmad Zainul M. Tanda tangan : [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 122 (Pek manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	4
Aroma	3
Rasa	3
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

produk sudah enak & bagus

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Ahmad Zainul M. Tanda tangan : [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 151 (Pek manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

produk sudah bagus

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Nindha Widiyanti N Tanda tangan : [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 122 (Pek manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	3
Aroma	2
Rasa	3
Tekstur	3
Sifat keseluruhan (overall)	3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Amannya kurang enak

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : Nindha Widiyanti N Tanda tangan : [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : 151 (Pek manis)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Rasa & tekstur enak

Lampiran 5. Data penilaian uji panelis semi terlatih

Produk pengembangan

warna	aroma	rasa	tekstur	Overall
3	2	3	3	3
4	4	3	3	4
4	4	3	4	4
4	4	3	4	4
4	3	3	4	4
3	4	2	2	3
4	3	4	4	4
2	4	4	4	3
4	2	2	4	3
3	2	2	3	2
4	3	3	4	4
3	3	2	2	2
3	3	4	3	3
3	2	2	3	2
2	3	3	1	2
3	3	4	3	3
3	2	2	3	2
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
3	3	3	3	3
4	3	3	4	3
4	4	4	4	4
2	3	2	3	2
3	4	2	3	3
3	3	3	4	3
3	2	2	3	3
3	2	2	4	3
4	3	3	4	3
3	2	2	3	3
2	3	3	4	3

Produk acuan

warna	aroma	rasa	tekstur	overall
4	3	4	3	4
3	3	3	3	3
3	4	4	3	4
3	3	3	2	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3
4	3	4	3	4
3	3	4	2	4
4	4	4	4	4
4	3	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	3	4	4
4	3	2	3	3
3	4	4	4	4
3	2	3	2	2
3	3	2	3	3
4	4	4	4	4
2	4	3	3	3
4	4	4	4	4
4	4	3	3	3
4	3	3	4	3
4	4	4	4	4
3	4	3	4	4
4	4	4	4	4
3	4	4	4	4
4	3	3	4	4
4	3	4	4	4
4	4	3	4	4
4	4	3	4	4

Lampiran 6. Borang uji kesukaan skala luas (pameran)

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007					
Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	:	sangat tidak disukai			
Nilai 2	:	tidak disukai			
Nilai 3	:	disukai			
Nilai 4	:	sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			X		- untuk packaging
Aroma			X		- bagus
Tekstur			3	X	- rasanya gak bkn
Rasa			3	X	- enak
Keseluruhan			3	4	- kacang merah nya enak

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			X		Sks
Aroma			3	4	
Tekstur			3	X	
Rasa			X	4	
Keseluruhan			3	4	

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			3	X	Ok
Aroma			3	X	
Tekstur			3	4	
Rasa			3	4	
Keseluruhan			3	4	

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			3	(4)	Pab
Aroma			3	(4)	
Tekstur			3	(4)	
Rasa			3	(4)	
Keseluruhan			3	(4)	

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			X	4	Shorgum yg luar biasa, bisa opt ini
Aroma			3	X	
Tekstur			3	X	
Rasa			3	X	
Keseluruhan			3	X	

B007

Rusumku (Roti Unyil Shorgum-ku)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			3	X	exelent
Aroma			3	X	
Tekstur			3	X	
Rasa			3	X	
Keseluruhan			3	X	

Lampiran 7. Data penilaian uji kesukaan skala luas(pameran)

[illegible]

3	4	4	4	4
3	4	3	4	4
3	4	3	4	4
3	3	3	4	4
3	3	3	4	3
3	3	3	4	3
3	3	3	4	3
3	3	3	4	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3

Lampiran 8. Hasil paired T-test

Warna

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 acuan	3.5667	30	.56832	.10376
pengembangan	3.2667	30	.69149	.12625

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 acuan & pengembangan	30	-.047	.806

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair acuan - pengembangan 1	.30000	.91539	.16713	-.04181	.64181	1.795	29	.083

Aroma

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 acuan	3.5667	30	.56832	.10376
pengembangan	3.2667	30	.69149	.12625

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 acuan & pengembangan	30	-.047	.806

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair acuan - 1 pengembangan	.30000	.91539	.16713	-.04181	.64181	1.795	29	.083

Rasa

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 acuan	3.4333	30	.62606	.11430
pengembangan	2.8667	30	.77608	.14169

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 acuan & pengembangan	30	.123	.517

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 acuan - pengembangan	.56667	.93526	.17075	.21743	.91590	3.319	29	.002

Tekstur

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 acuan	3.4333	30	.67891	.12395
pengembangan	3.3667	30	.76489	.13965

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 acuan & pengembangan	30	-.184	.331

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair acuan - 1 pengembangan	.06667	1.11211	.20304	-.34860	.48193	.328	29	.745

Overall

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 acuan	3.6333	30	.55605	.10152
pengembangan	3.1000	30	.71197	.12999

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 acuan & pengembangan	30	-.165	.382

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 acuan - pengembangan	.53333	.97320	.17768	.16993	.89673	3.002	29	.005

Lampiran 9. Resep produk rusum-ku

DATA PRODUK PA BOGA 2019

CEREAL FEST

Judul Resep : Rusum-ku

Bahan : Tepung Terigu Protein Tinggi 175 gram

Tepung sorgum 75 gram

Gula pasir 55 gram

Bread improver 2 gram

Bread softener 3 gram

Susu bubuk full cream 20 gram

Whippy cream bubuk 20 gram

Yeast instan 5 gram

Garam 2 gram

Margarin 25 gram

Butter 30 gram

Telur ayam ½ butir

Kuning telur 1

Air dingin 120 cc

Cara membuat:

1. Siapkan alat dan Bahan yang akan digunakan.
2. Timbang semua bahan sesuai dengan resep.

3. Masukkan semua bahan kering kecuali garam, mixer sampai adonan rata.
4. Tambahkan air dan telur sedikit demi sedikit (jangan menuangkan air sekaligus)
5. Masukkan margarin, butter dan garam, aduk lagi sampai adonan menjadi kalis.
6. Rounding adonan lalu proofing selama 30 menit.
7. Setelah adonan mengembang 2 kali lipat buang udara yang ada dalam adonan lalu timbang adonan 10-15 gram kemudian isi dengan pasta kacang merah dan letakan dalam Loyang.
8. Istirahatkan adonan kembali selama 15 menit
9. Beri egg wash lalu oven pada suhu 170 °c api atas dan 180 °c api bawah dengan waktu kurang lebih 15 menit.
10. Roti siap dinikmati.

Porsi : 10 gr/ 1 pcs

Tips & trik : Supaya adonan tidak terlalu lembek jangan memasukkan semua air langsung ke adonan.

Lampiran 10. Foto dokumentasi proyek akhir



